

jī ròu dùn tāng miàn

## 鶏肉燉湯面

〈若鶏の澄まし香りスープそば〉

## 材 料

燉鶏 …半羽  
 金華火腿…20g  
 大蒜 …4ヶ  
 干貝 …20g  
 葱 …適量  
 姜 …適量

広東白菜…4束  
 魚翅 …100g  
 枸杞 …適量  
 細面(規水面)…2玉

## 調味料

A [ 毛湯 …1200g  
 紹興酒…50cc  
 塩 …小匙1/4  
 胡椒 …少々

B [ 毛湯 …300cc  
 紹興酒…大匙1  
 塩 …小匙1/3

## 作 り 方

- ① 若鶏はそうじして、軽くボイルする。ニンニクは軽く炸する。
- ② 調味料Aをボールに入れて、①の若鶏とニンニク、干し貝柱、金華ハム、葱、姜を入れて蒸籠で6時間蒸す。
- ③ 広東白菜を絲に切って、フカヒレと一緒に調味料Bを沸かしてボイルする。枸杞も加える。
- ④ たっぷりのお湯で面を茹でる。
- ⑤ 器に盛り付け、②のスープを入れて、③の具をのせる。